VOLLRATH®

Setting the Standard™

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

PRESSE À SANDWICH DE COMPTOIR

Article	Description	V	Hz	Watts	Fiche
40789	Presse à sandwich, plaque crantée	120V	50/60	1800 (15 A)	5-15P
40790	Presse à sandwich, plaque crantée, revêtue	120V	50/60	1800 (15 A)	5-15P
40791	Presse à sandwich, plaque lisse	120V	50/60	1800 (15 A)	5-15P
40792	Presse à sandwich, plaque lisse, revêtue	120V	50/60	1800 (15 A)	5-15P
40793	Presse à sandwich, plaque lisse, grande	120V	50/60	1800 (15 A)	5-15P

Merci d'avoir acheté cet appareil de cuisson sur comptoir Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ L'EMBALLAGE ET LE CARTON D'ORIGINE. Ils devront être réutilisés pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- L'appareil risque d'être encore chaud bien que le voyant soit éteint.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

Fonction et objet

Cet appareil permet de faire griller les aliments au contact dans les opérations de restauration commerciales seulement. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Nettoyez toutes les surfaces avant usage sous peine de contamination alimentaire.

Cette presse à sandwich est un appareil prévu pour un service moyen, capable d'effectuer une grande variété d'applications. La température est commandée par thermostat. La plage de température pour les modèles à surface non revêtue se situe entre 49 °C (120 °F) et 288 °C (550 °F). La plage de température pour les modèles à surface revêtue se situe entre 49 °C (120 °F) et 243 °C (470 °F). Le thermostat fait aussi office d'interrupteur de marche/arrêt. Un voyant situé à côté du cadran du thermostat indique quand les éléments sont en train de chauffer.

Déballage et installation initiale

Jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à la position et la hauteur souhaitées.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

Caractéristiques et commandes

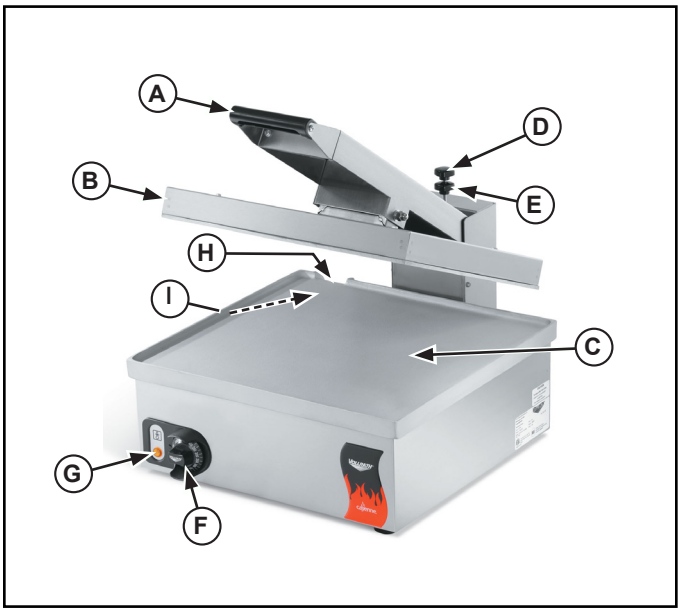


Figure 1. Caractéristiques et commandes

(A) **POIGNÉE**. Permet de relever et d'abaisser le mouvement de la plaque supérieure du gril.

(B) **PLAQUE DE GRIL SUPÉRIEURE**. Contient un élément chauffant et chauffe les aliments.

Ⓒ **PLAQUE DE GRIL INFÉRIEURE**. Contient un élément chauffant et chauffe les aliments.

Ⓓ **AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR**. C'est une tige ajustable qui limite ou restreindre la position d'arrêt vers le bas de la plaque de gril supérieure.

Ⓔ **CONTRE-ÉCROU**. Permet de verrouiller la position d'ajustement de hauteur.

Ⓕ **CADRAN DU THERMOSTAT**. Permet de régler la température des plaques du gril. Les numéros du cadran correspondent à la température des plaques du gril. À la position 0, la friteuse est arrêtée.

Ⓖ **VOYANT**. Ce voyant indique que l'élément chauffe. Une fois la température atteinte, le voyant s'éteint. L'appareil continuera à maintenir la chaleur et la température avec cycles d'allumage/extinction du voyant. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.

Ⓗ **GORGE RAMASSE-GOUTTES**. Ouverture située sur la plaque de gril inférieure pour évacuer la graisse ou l'huile.

Ⓘ **GODET À GRAISSE**. Godet sous la gorge ramasse-gouttes qui collecte la graisse, l'huile et le liquide qui s'écoule de la gorge.

MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

Avant l'utilisation initiale, tournez le thermostat au réglage maximum, fermez le couvercle et laissez fonctionner pendant 30 minutes (rodage). Vous pourrez remarquer de la fumée causée par la chauffe de la surface de cuisson. Ceci est normal. Après un rodage de 30 minutes, l'appareil est prêt à l'emploi.

Pour ajuster les plaques de gril auto-nivelantes :

1. Centrez les aliments sur la plaque de gril inférieure (C) et abaissez la plaque de gril supérieure (B). Voir la figure 1.
2. Ajustez la hauteur (D) jusqu'à ce que le niveau souhaité soit atteint. Tournez le contre-écrou (E) pour définir la position de réglage de hauteur (D).

Pour commencer à chauffer ou à cuire :

1. Préchauffez l'appareil à la température souhaitée.
2. Utilisez la poignée (A) pour abaisser la plaque de gril supérieure (B) à la hauteur souhaitée. Faites chauffer ou cuire pendant la période souhaitée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

3. À la fin de chaque cycle de cuisson, essuyez les plaques de cuisson. Ne laissez jamais s'accumuler trop de graisse, huile ou gras sous peine de carboniser les plaques.
4. Assurez-vous que le godet à graisse fourni est en place à l'arrière de l'appareil en cours de fonctionnement. Videz périodiquement godet à graisse pour vous assurer qu'il ne déborde pas.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

REMARQUE :
Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.

1. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

2. Débranchez l'appareil.
3. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Essuyez la graisse ou l'huile vers la gorge ramasse-gouttes (H) et le godet à graisse (I). Voir la figure 1.
5. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'appareil et les plaques ; rincez bien.
6. Essuyez bien après nettoyage.
7. Videz et nettoyez le godet à graisse (I).

FRANÇAIS

Dépannage

Tableau de dépannage

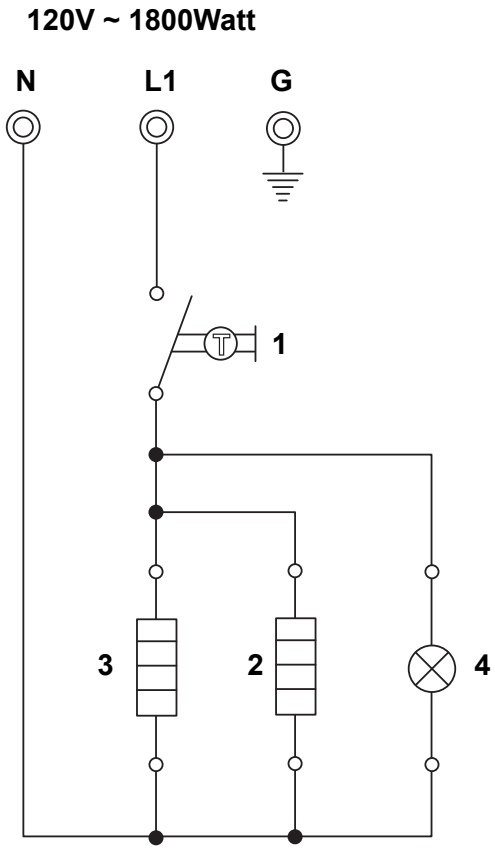
Problème	La cause en est peut-être...	Mesure corrective
Le voyant se s'allume pas quand le thermostat est monté.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
Les plaques du gril ne chauffent pas.	Basse tension ou tension nulle à l'alimentation (prise secteur).	Vérifiez si la tension correcte est fournie à l'appareil. Sinon, faites régler le problème par un personnel qualifié.
	L'élément chauffant est en panne.	Remplacez l'élément chauffant.

Sav et réparations

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service technique VOLLRATH • 1-800-628-0832

SCHÉMA ÉLECTRIQUE - PRESSE À SANDWICH DE COMPTOIR, MODÈLES 40789, 40790, 40791, 40792 ET 40793

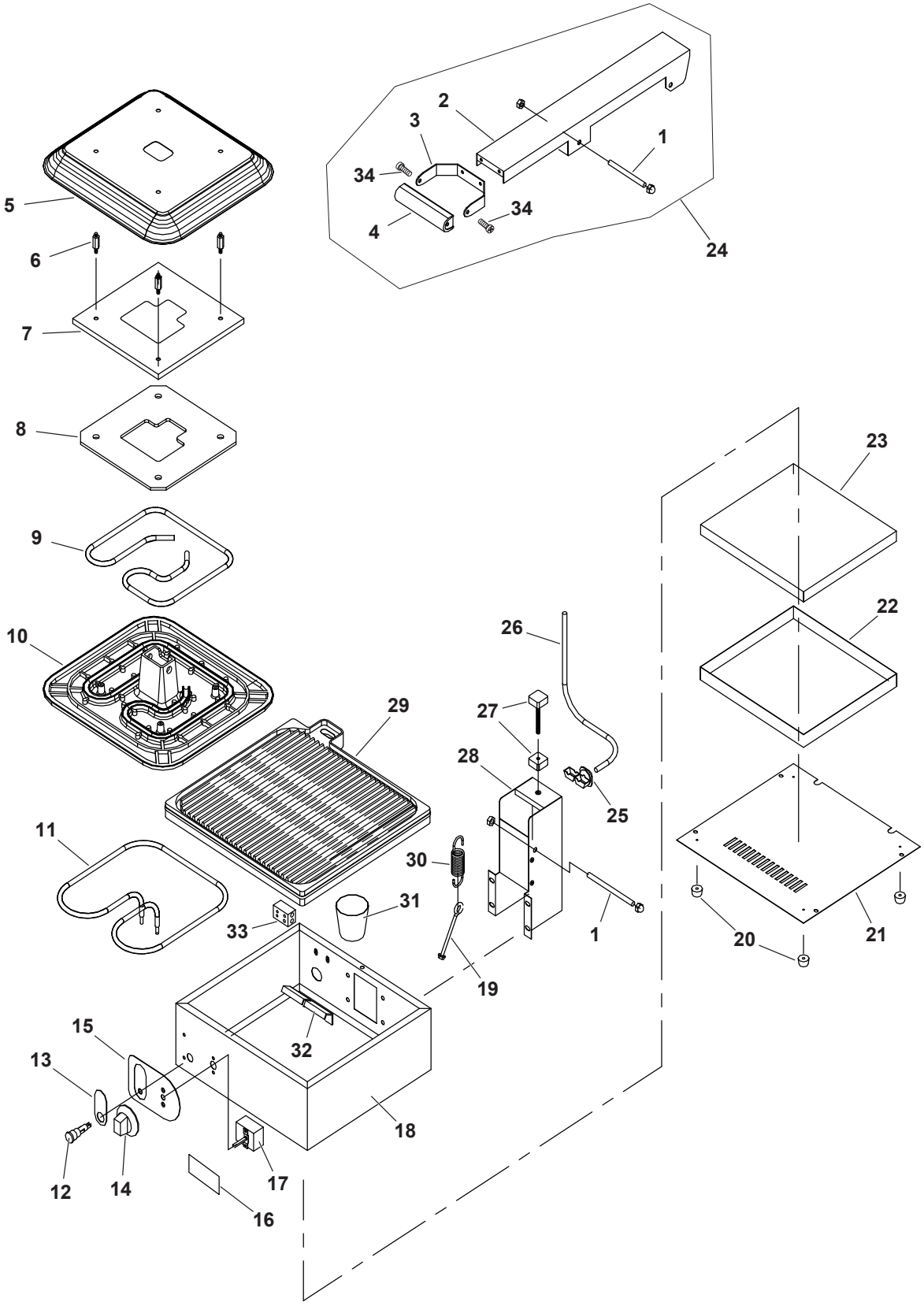


Légende	Référence	Description
1	XTSA0007	Thermostat
2		Élément chauffant, supérieur, 120 V ~ 800 W
3		Élément chauffant, inférieur, 120 V ~ 1 000 W
4	XAA0011	Voyant, 120 V, orange

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - PRESSE À SANDWICH DE COMPTOIR, MODÈLES 40789, 40790, 40791 ET 40792

Légende	Référence	Description
1	XTSA0013	Visserie du pivot de la poignée
2	Sans objet	Bras supérieur
3	XTSA0050	Support de poignée
4	XTSA0003	Prise de poignée en plastique
5	Sans objet	Couvercle supérieur
6	XTSA0052	Espaceur, six pans
7	Sans objet	Pince de retenue d'élément chauffant
8	XTSA0026	Écran thermique en fibres (5 mm)
9	XTSA0012	Élément chauffant supérieur, 120 V ~ 800 W
10	XTSA0028	Plaque supérieure, crantée, non revêtue (modèle 40789)
10	XTSA0035	Plaque supérieure, crantée, revêtue (modèle 40790)
10	XTSA0009	Plaque supérieure, lisse, non revêtue (modèle 40791)
10	XTSA0033	Plaque supérieure, lisse, revêtue (modèle 40792)
11	XTSA0011	Élément chauffant inférieur, 120 V ~ 1 000 W
12	XAA0011	Voyant, 120 V, orange
13	Sans objet	Face de voyant
14	XTSA0015	Bouton du thermostat, modèles non revêtus 40789 et 40791
14	XTSA0014	Bouton du thermostat, modèles revêtus 40790 et 40792
15	XAA0009	Face du panneau de commande
16	Sans objet	Autocollant du logo Vollrath
17	XTSA0007	Thermostat, modèles non revêtus 40789 et 40791
17	XTSA0023	Thermostat, modèles revêtus 40790 et 40792
18	Sans objet	Corps de presse
19	XTSA0006	Boulon à œil, plaqué
20	XTSA0004	Pieds, caoutchouc
21	Sans objet	Couvercle, inférieur, à évent
22	XTSA0025	Couvercle, inférieur
23	Sans objet	Tampon isolant
24	XTSA0043	Poignée, complète (inclut réf. 1, 2, 3, 4, [qté 2 de réf. 34])
25	XCOA1013	Retenue du cordon d'alimentation
26	XAA0005	Cordon d'alimentation, 120 V, fiche NEMA 5-15P
27	XTSA0032	Vis de réglage de hauteur et bouton (6 mm)
28	Sans objet	Base de poignée
29	XTSA0027	Plaque inférieure, crantée, non revêtue (modèle 40789)
29	XTSA0036	Plaque inférieure, crantée, revêtue (modèle 40790)
29	XTSA0008	Plaque inférieure, lisse, non revêtue (modèle 40791)
29	XTSA0034	Plaque inférieure, lisse, revêtue (modèle 40792)
30	XTSA0001	Ressort de poignée
31	XTSA0002	Godet à graisse
32	XTSA0057	Support de ressort
33	XTSA0005	Bloc de connecteur
34	XTSA0051	Vis, pour poignée

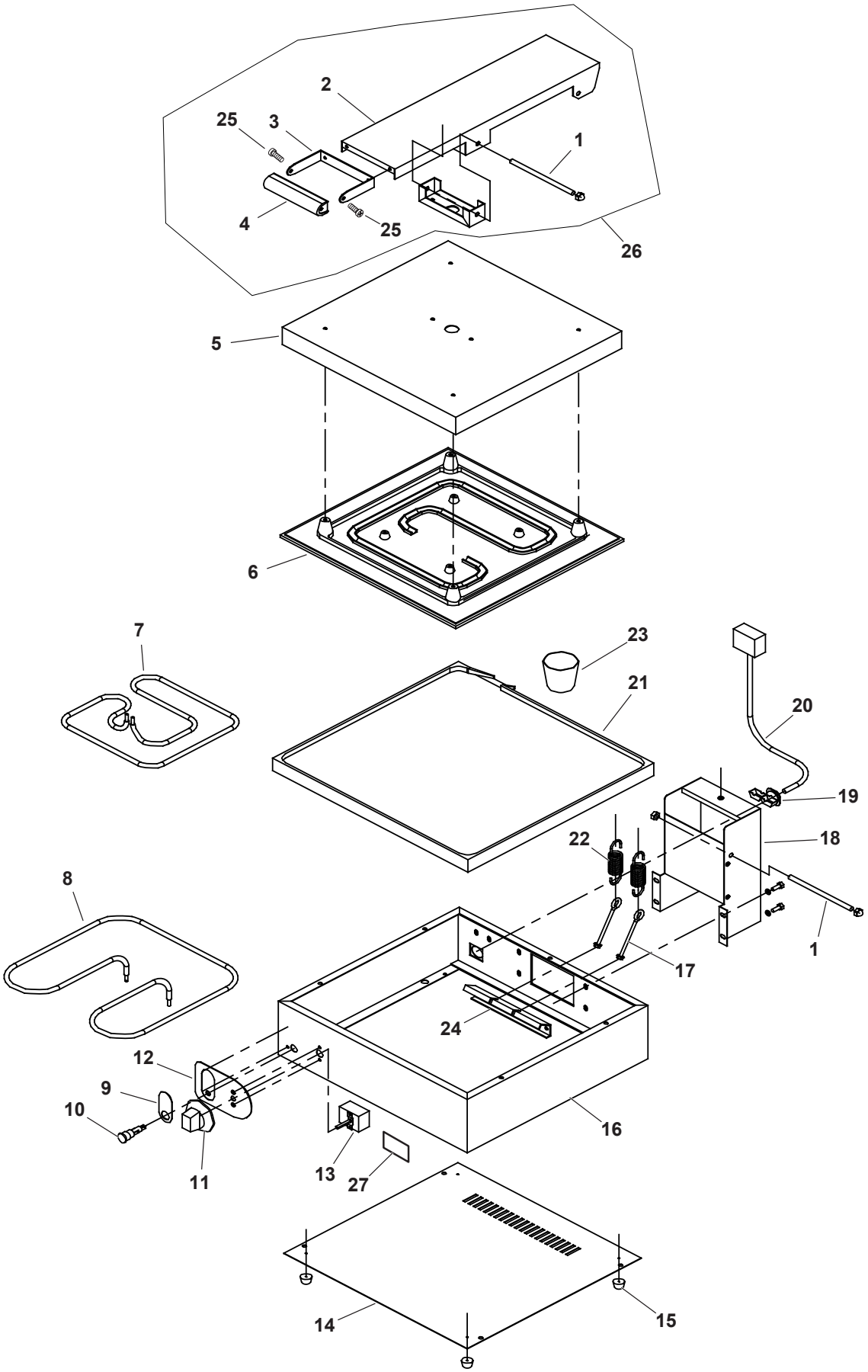
VUE ÉCLATÉE - PRESSE À SANDWICH DE COMPTOIR, MODÈLES 40789, 40790, 40791 ET 40792



LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - PRESSE À SANDWICH DE COMPTOIR, MODÈLE 40793

Légende	Référence	Description
1	XTSA0013	Visserie du pivot de la poignée
2	Sans objet	Bras supérieur
3	XTSA0050	Support de poignée
4	XTSA0003	Prise de poignée en plastique
5	Sans objet	Couvercle supérieur
6	XTSA0044	Plaque supérieure, lisse, non revêtue (modèle 40793)
7	XTSA0040	Élément chauffant supérieur, 120 V ~ 800 W
8	XTSA0038	Élément chauffant inférieur, 120 V ~ 1 000 W
9	Sans objet	Face de voyant
10	XAA0011	Voyant, 120 V, orange
11	XTSA0015	Bouton du thermostat, non revêtu (modèle 40793)
12	XAA0009	Face du panneau de commande
13	XTSA0007	Thermostat, non revêtu (modèle 40793)
14	Sans objet	Couvercle, inférieur, à évent
15	XTSA0004	Pieds, caoutchouc
16	Sans objet	Corps de presse
17	XTSA2003	Boulon à œil, plaqué
18	Sans objet	Base de poignée
19	XCOA1013	Retenue du cordon d'alimentation
20	XAA0005	Cordon d'alimentation, 120 V, fiche NEMA 5-15P
21	XTSA0031	Plaque inférieure
22	XTSA0001	Ressort de poignée
23	XTSA0002	Godet à graisse
24	Sans objet	Support de ressort
25	XTSA0051	Vis, pour poignée
26	XTSA0029	Poignée, complète (inclut réf. 1, 2, 3, 4, [qté 2 de réf. 25])
26	Sans objet	Vollrath Logo Decal

VUE ÉCLATÉE - PRESSE À SANDWICH DE COMPTOIR, MODÈLE 40793



GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Intrigue™ Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
8. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
9. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
10. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
11. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
12. Mixeurs Boxer – (marque Avantco – Clark) – remplacement - 3 mois
13. Trancheurs Boxer – (marque Avantco – Clark) – remplacement - 3 mois

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone..

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

PROCÉDURE DE GARANTIE

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important :

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

ENREGISTREZ VOTRE GARANTIE AUJOURD'HUI

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

NOM DE L'ENTREPRISE

NOM DU PRINCIPAL CONTACT COURRIEL

ADRESSE

VILLE PROVINCE CODE POSTAL

PAYS TÉLÉPHONE FAX

MODEL NUMÉRO D'ARTICLE

NUMÉRO DE SÉRIE ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

TYPE DE L'ENTREPRISE

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

MOTIF DE SÉLECTION DE NOTRE PRODUIT

❑ Apparence	❑ Restaurant à service complet	❑ Disponibilités	❑ Recomman. du vendeur
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Prix	❑ Marque

AIMERIEZ-VOUS RECEVOIR LE CATALOGUE DE NOS GAMMES COMPLÈTES ET RESTER DANS NOTRE FICHIER D'ADRESSES ? ❑ Oui ❑ Non

FRANÇAIS

VOLLRATH®
Setting the Standard™

www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Standard : 800.628.0830
Fax : 800.752.5620

Services techniques : 800.628.0832
Service fax : 920.459.5462

Service Canada : 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.